

III plan director en prevención de riesgos laborales de la Comunidad de Madrid 2007-2011

— La redacción de estos artículos corre a cargo de:



— Fedecarne participa de nuevo en el III Plan Director en Prevención de Riesgos Laborales.

— Esta insercción está financiada en el marco del Plan Director en Prevención de Riesgos Laborales de la Comunidad de Madrid, 2007-2011.

Inserción financiada en el marco del III Plan Director en Prevención de Riesgos Laborales de la Comunidad de Madrid 2007-2011.



Coordinación de actividades empresariales

En el comercio minorista de la carne, es frecuente que en los centros de trabajo coincidan trabajadores que prestan servicios en distintas empresas y/o autónomos. Es el caso de centros comerciales, mercados municipales, o incluso carnicerías que cuenten con servicios de limpieza o reparo externos.

Esta situación hace necesario el intercambio de información y la colaboración en materia de prevención de riesgos laborales para evitar posibles situaciones de riesgos derivada de la concurrencia de trabajadores.

El Real Decreto 171/ 2004, que desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, regula las obligaciones de las empresas en materia de coordinación de actividades empresariales.

Las obligaciones de las empresas varían en función de la situación de concurrencia que se de en el centro de trabajo:



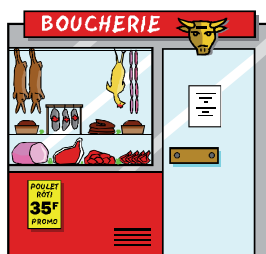
SITUACION 1 Tu empresa **no es titular** del centro de trabajo. Es el caso de que tu puesto forme parte de una galería o centro comercial gestionado por otra entidad (eres empresario **concurrente**).

SITUACION 2 Tu empresa es **la titular** del centro de trabajo. Es el caso de que seas titular de la tienda y en tu centro de trabajo desarrollen tareas trabajadores de otras empresas ajenas a tu propia actividad:

Empresa titular: Persona física o jurídica que tiene la capacidad de poner a disposición y gestionar el centro de trabajo.

personal de limpieza, proveedores, etc.

SITUACION 3 Tu empresa **es principal** con respecto a otras que desarrollan en tu centro de trabajo tareas pertenecientes a tu propia actividad. Sin embargo, este caso no suele darse en este sector, ya que equivaldría a que la carnicería contratase con otra empresa una actividad propia tal como, por ejemplo, el picado de la carne, o el despacho del producto.



En todos los casos el intercambio de información, instrucciones, etc., se producirá antes del inicio de la actividad o por cambios relevantes en el centro de trabajo, y por escrito en el caso de riesgos calificados graves y muy graves.

Si eres empresario concurrente (situación 1) tienes las siguientes obligaciones:

Deber de cooperación: Información recíproca sobre riesgos propios de las actividades a desarrollar en el centro y sobre los accidentes de trabajo que se produzcan. Toda la información intercambiada ha de ser tenida en cuenta en las evaluaciones de riesgos y planificaciones preventivas de cada una de las empresas. Este deber de cooperación incluye el establecimiento de los medios de coordinación entre las empresas más adecuados a los riesgos existentes en el centro de trabajo, el número de trabajadores, etc. Estos medios de coordinación pueden ser, entre otros, reuniones, designación de encargado de coordinación, instrucciones, etc. (la relación no exhaustiva de medios de coordinación se halla en el artículo 11 del Real Decreto 171/2004).

Si eres empresario titular (situación 2) además del deber de cooperación tiene las siguientes obligaciones:

Deber de información: Sobre riesgos propios del centro de trabajo que puedan afectar a los demás, para trabajar en condiciones de seguridad, medidas preventivas de tales riesgos y medidas de emergencia.

Toda esta información ha de ser tenida en cuenta por cada uno de los empresarios concurrentes en el proceso de evaluación de riesgos y planificación.

Instrucciones: En función de la información obtenida, se establecerán las medidas para prevenir riesgos según las actividades concurrentes, y las medidas relativas a situaciones de emergencia.



Riesgos físicos en el despacho de carne

Los riesgos físicos existentes en un centro de trabajo hacen referencia a la exposición de los trabajadores a diferentes formas de energía en el desarrollo de su trabajo.

En el caso del Comercio Minorista de la Carne los riesgos físicos derivan principalmente de las condiciones de iluminación, temperatura y humedad de los centros.

Los centros de trabajo del Sector, debido a las necesidades de conservación de la carne, requieren que se mantenga una temperatura baja que puede originar en los trabajadores situaciones de disconfort térmico por frío, sensación de disconfort que se agudiza si se manipulan texturas viscosas, fluidos, agua, sangre, etc.

Las medidas preventivas para paliar el disconfort térmico por frío pasan por:

- Adecuación de la ropa de trabajo y el calzado.
- Establecer tiempos de descanso suficientes.
- Alimentación adecuada para evitar hipoglucemias por alto consumo energético o por frío.
- Realización de reconocimientos médicos periódicos y específicos con el fin de determinar precozmente los daños que a la salud pudiera ocasionar la exposición a bajas temperaturas.



Otro factor físico a tener en cuenta es la iluminación de cada zona de la carnicería, que deberá adaptarse a las características de la tarea. En este caso las máximas necesidades de iluminación se producen en el corte de las piezas de carne.

Una correcta iluminación debe aportar la luz suficiente tanto en calidad como en cantidad para permitir captar y reconocer los movimientos, colores, relieves... Recordemos que una iluminación deficiente puede propiciar caídas, golpes y cortes. Es recomendable que el nivel de iluminación en los despachos de carne sea de 500 lux, valor que queda reflejado en la evaluación de riesgos.

En todo caso, la iluminación de los lugares de trabajo deberá cumplirlas siguientes condiciones:

- La distribución de los niveles de iluminación será lo más uniforme posible.
- Se procurará mantener unos niveles y contrastes de luminancia adecuados a las exigencias visuales de la tarea, evitando variaciones bruscas de luminancia dentro de la zona de operación y entre ésta y sus alrededores.
- Se evitarán los deslumbramientos directos producidos por la luz solar o por fuentes de luz artificial de alta luminancia. En ningún caso éstas se colocarán sin protección en el campo visual del trabajador.
- Se evitarán, asimismo, los deslumbramientos indirectos producidos por superficies reflectantes situadas en la zona de operación o sus proximidades.
- No se utilizarán sistemas o fuentes de luz que perjudiquen la percepción de los contrastes, de la profundidad o de la distancia entre objetos en la zona de trabajo, que produzcan una impresión visual de intermitencia o que puedan dar lugar a efectos estroboscópicos.
- Los sistemas de iluminación utilizados no deben originar riesgos eléctricos, de incendio o de explosión, cumpliendo, a tal efecto, lo dispuesto en la normativa específica vigente.

Prevención de la dermatitis

La dermatitis va adquiriendo cada día mayor importancia como riesgo laboral, debido a cada vez mayor número de agentes con capacidad de producirla.

Las causas pueden tener su origen en agentes mecánicos (fricción, abrasión...), físicos (causados por el frío, humedades...), químicos o biológicos (infecciones).



La dermatitis se define como una inflamación superficial de la piel, que se caracteriza por la aparición de un edema o, en casos agudos, de vesículas, enrojecimiento con límites mal definidos, exudación, descamación, formación de costras, generalmente prurito, y liquenificación causada por el rascado y el frotamiento. En el caso de la dermatitis de contacto ésta se origina por el contacto de la piel con ciertas sustancias que producen reacciones tóxicas (irritativas) o alérgicas.

Las dermatitis por contacto suponen un 80% de las lesiones cutáneas que presentan los trabajadores. En el caso del comercio minorista de la carne el origen de esta lesión puede estar en las condiciones de humedad en las que se manipulan los productos cárnicos, en la propia manipulación de carne o en el uso de determinados aditivos alimentarios para la preparación de salazones o adobos.

Una exposición reiterada, incluso al agua, puede secar e irritar la piel, de manera que se debilita la barrera de protección de la piel, favoreciendo la penetración de agentes externos.

Las medidas higiénicas en la prevención de la dermatitis son muy importantes.

Con respecto a las medidas preventivas, señalar que son más eficaces las medidas de protección colectiva, tales como:

- Limpieza general (restos de carne, huesos, grasa...) y desinfección (microorganismos) diaria del puesto de trabajo para garantizar que todas las partes del local estén apropiadamente limpias, incluyendo los equipos (cortadora, picadora...) y utensilios (cuchillos, tablas, recipientes...).
- Mantener en buenas condiciones de higiene y orden el lugar destinado a la eliminación de desechos.
- Ventilación.

En cuanto a las medidas individuales, destacaremos:

- Utilización de guantes adecuados, siempre que no dificulten el normal desarrollo del trabajo.
- Es conveniente la utilización de cremas hidratantes (en piel sana, limpia y seca) una vez finalizada la jornada laboral.
- Lavar las manos con agua y jabón neutros reparadores.
- Secar las manos adecuadamente para que no haya humedad, se evitará su secado con materiales rugosos que iriten la piel.

De forma general la prevención de las dermatitis de contacto se basa principalmente en la eliminación o sustitución de las sustancias dañinas, el uso de prendas de protección adecuada, la mejora de los procesos de trabajo y un programa de protección, limpieza y regeneración de la piel..

III Plan Director en Prevención de Riesgos Laborales

Acción para trabajadores autónomos

La mejora de la seguridad y salud de los trabajadores autónomos ha sido un objetivo planteado en la Unión Europea a través de la recomendación 2003/134/CE del Consejo de 18-2-03 (DOUE 28-2-03) y en nuestro país de forma explícita y prioritaria en la Estrategia Española de Seguridad y Salud en el Trabajo y también en el joven Estatuto del Trabajador Autónomo (Ley 20/2007, de 11 de julio, del Estatuto del trabajo autónomo).

Conscientes de la importancia de divulgar los derechos y obligaciones que en materia de prevención de riesgos laborales contiene el citado Estatuto, FEDECARNE desarrollará en el marco del III Plan Director en Prevención de Riesgos Laborales de la Comunidad de Madrid una guía específica para la **Prevención de riesgos laborales en el colectivo de Trabajadores Autónomos**.

En esta guía encontrarás las principales referencias legales que aplican al colectivo de trabajadores autónomos (cooperación, instrucción y coordinación).

FEDECARNE la distribuirá de forma gratuita, junto con un cuadriptico divulgativo de pautas de trabajo para la prevención de riesgos biológicos, a lo largo del mes de noviembre.

